

朝鲜饮食由来

朝鲜民主主义人民共和国
外文出版社
2026年

朝鲜饮食由来

朝鲜民主主义人民共和国
外文出版社
2026年

前　言

朝鲜饮食是用朝鲜人民广泛用于饮食生活的饮食材料烹制的，味美可口。

我国人民自古用自己家乡、自己地方出产的各种饮食材料，根据自己的口味和嗜好做各种食品吃。

凝聚着我国人民智慧和才能的饮食富含有益于人的健康和长寿的成分。

这些菜肴里凝聚着家庭主妇一向为家庭成员的健康长寿费尽心血的精诚。

本书通过民俗传说和轶事介绍朝鲜一些传统饮食及其由来。

目　录

出名的平壤冷面

平壤是5000年历史古都，有很多富有地方特色的菜肴。其中有著名的平壤冷面。

平壤冷面的荞麦面条特别油亮，肉汤脍炙人口，浇头美观，其味道更佳。

加点醋、酱油和芥末酱后品尝，筋道的面条、可口的肉汤和引起食欲的浇头给人留下难忘的印象。

在炎热的夏天，吃一碗平壤冷面，就不再出汗，食欲大增。所以，平壤人们不仅在炎热的夏天，还在寒冬腊月坐在暖炕上吃冷面。而且，由于其味道可口，不管男女老少都要两份。平壤冷面如此出名，还与一个故事有关。

有一家酒店，渡过大同江的行人经常来入住。

这家酒店的掌柜是四十出头的中年人，名叫达岁，他娶媳妇入赘后，岳家把这家酒店交给他管。这家酒店虽小，但是在行人中间比较有知名度。那是因为这家酒店独出心裁，主要提供荞麦饮食。

达岁用自己生产的荞麦烹制面食，加点酱汤，供人食用。这一饮食的味道也像主人憨厚的人情那样，香甜可口。于是，凡是在这

家酒店尝过这一饮食的人们都赞不绝口。这一饮食由此出了名。

达岁做这种荞麦饮食是有缘由。

有一年，达岁有事就去别的村子。

他获知这个村子里有一位一百多岁的老人，很想知道长寿的秘诀，竟把弄粮食的事情忘在脑后，拜望了这位长寿老人。

这位老人热情地迎接达岁，听到他的来意，就说：“你想知道我百岁长寿的秘诀？不急不急，快到饭点了，你先坐下。”

老人请他进屋后说：“你可能以为我吃了什么补药吧？”

“对，您是不是服用了人参或鹿茸？”

“人参或鹿茸？哈哈……”

老人捧腹大笑后说：“老实说，你说的那些补药，别说是服用，连看也没看过。即使看到了也没钱买。那么贵的东西，对我来说是画中之饼。我只是隔一天吃了一次荞麦饮食而已。”

“荞麦饮食？这么说，荞麦饮食是长寿补药？”

“这点我不懂。反正，我家人从未患过胃病。我爷爷曾经说过，荞麦治愈疮口等外伤和尿频，还预防年老后的中风(脑血管疾病)。”

“这是真的吗？”

“嗯，我爷爷是这么说的。要不然，我这样的农民怎么能长寿呢!”

达岁通过寿星老人的话，得知荞麦是让人长寿的好补药，就决心给客人做荞麦饮食。

当然，他为了用荞麦做可口的饮食，费尽心机。他不做疙瘩汤，而是用擀面杖将荞麦面团擀成薄皮，用刀切成细片，并放入酱汤里，味道极佳。

可是，到了夏天，人们不爱吃这一荞麦片汤。这也难怪，天气炎热，连野生动物都到阴地乘凉；人们也别说是食欲不振，热得不爱吃那样的热汤。

达岁为了增进客人的食欲，左思右想。有一天，当他和妻子一起擀荞麦面团的时候，有人在门外叫他：“达岁哥，你在吗？”

达岁打开厨房门一看，住在他家后面的工匠背着什么东西来找他。

“你怎么来了？快来坐吧。”

先坐在廊台的达岁用手指着旁边，让那位工匠坐下。

工匠说：“你先帮我把这个卸下。”

达岁赶紧从工匠的背上卸下来了一个东西。

工匠揩着汗说：“一直想给你制造这个东西，今天才制造好。”

达岁歪着头看了看，看不出是什么东西。

“这到底是什么？”

“大哥，我一直想给你家报恩，这才算是报答了一点儿。我好几个月左思右想，才制造出了这个东西。你有了这个，就不用辛辛苦苦地擀面切片。只要把荞麦面团直接放进去后压出来面条就行。”

“你报什么恩啊。以后别这么说。”

那位工匠去年制造新的兵器，奔赴战场，受了重伤，整整一年躺在家里。后来，好心的达岁家人精心照顾他，让他治好病，恢复健康。达岁家人还帮他料理了很多家务。工匠为了报答这一恩情，默默地费尽心思，制造好这个东西。

达岁问：“你说，一下子就能压出来了？”

“对，现在干脆试一下吧。”

他们把那个东西搬进厨房，放在灶台上。放进面团的压面桶有大柱子那么粗，内壁和底板是用铁板制作的，底板上有许多大针那么小的孔儿。

锅里的水开始沸腾，他们就把面团放进压面桶，盖上盖子，并坐在压面杆上用力往下压。

这一下，从底板的小孔中压出很多细细的白面条。他们看着这一场面，惊叹不已。

这时，达岁的妻子看着细面条落入沸腾的酱汤里，就说：“细条看起来好看，但要马上吃，不然会煮烂的。”

在烹饪方面，女人确实比男人更细心。妻子用汤勺舀上面条，

给达岁看看。本来光亮的面条被煮烂，黯然失色。

达岁和工匠看着这一情景怅然若失，心想：精心制造的东西难道一点用处都没有吗？

达岁跟妻子说：“老婆，你说什么话呀。苍天不负有心人。就像焯蕨菜那样，把面条也焯一下吧。”说罢，又把面团放进压面桶里。

达岁压着压面杆跟妻子喊道：“愣着干什么！赶紧在木盆里倒入冷水，把焯好的面条用冷水冲涮几次。”

达岁妻子按他的话，把面条用冷水冲涮两次，并挤干水。

达岁看着木盆里的面条，心满意足地说：“这正是仿效焯好蕨菜并用冷水冲涮的方法。快去加点酱汤后端过来吧。”

达岁和工匠一起坐在凉爽的廊台。过了一会儿，达岁妻子端来了餐桌。

工匠说：“嫂子，这不是加热汤的啊？”

“对，你汗流浃背，我觉得清凉的泡菜汤可能比热汤好，就这样尝试一下。”

“泡菜汤？我看可以，你快尝尝吧。”

达岁也觉得妻子的话有道理，就催工匠品尝一下。

两个人品尝一下加泡菜汤的面条后，狼吞虎咽地大口大口地吃起来。

他们吃得很香，好像饿了好几天似的。

他们第一次吃上如此可口的饮食，心想：世上可能没有比这一面条更好吃的了。这一面条吃起来顿觉清凉，令人精神焕发。味道酸甜的面条，脍炙人口，滑溜溜地进入肚里，口感极佳。一眨眼的工夫，两个人就吃光了面条，不留一滴汤，还用舌头舔了舔嘴唇。看样子，好像是吃一碗就不够。

工匠说：“嫂子，味道绝佳，令人陶醉。”

“什么？真的好吃啊？”

“你呀，没有听懂话外音？赶紧再来一碗。”

达岁妻子也跟他们一起吃起了面条。

达岁说：“老婆，越吃越香，再来一碗吧。”

两个男人又吃了一碗。他们一连吃了四碗后推开了餐桌，摸了摸圆鼓鼓的肚子。

工匠说：“大哥，应该给这个新的饮食起个菜名不是吗？”

“菜名？”

“味道这样好的饮食没有菜名怎么行啊。”

“你说的也对，你要是想好了什么，就说出来吧。”

“那我就说我的想法。那银丝般的面条是用谷物做的，泡菜汤的主要成分是水。将‘谷’字和‘水’字合起来叫‘谷水(面条的朝语发音）’怎么样？”



平壤冷面

“真是好主意。一听‘谷水’就能知道用什么做的，而且很好听。看了很多书的工匠果然不一样啊。”

这样，达岁酒店与往常不同，给客人提供清凉的荞麦面条。客人们都吃了两碗后才放下筷子。他们异口同声地说，生来第一次尝到这样好吃的。

即使在酷暑难耐的夏天也吃到一碗达岁酒店清凉的面条，就顿感凉爽之感，精神焕发，浑身是劲。这个消息传遍了平壤。

但是，没有一个村庄能烹制达岁酒店那样好吃的面条，那是

因为达岁酒店附近四季涌出的泉水味道极佳。

后来，荞麦面条被誉为平壤冷面。

如今，科学分析结果显示，荞麦含有芦丁等药性物质，可预防高血压、动脉硬化、肝病和胃病等消化系统病，解除疲劳，治愈口腔炎。平壤冷面成为朝鲜人民引以自豪的民族饮食，闻名于世。

长寿秘诀

高句丽时期，在平壤的瑞气谷村有一位一百岁老人。人们通常认为，百岁寿星是身材魁梧、力气大的人，但是，这位寿星身材一般。

要说与众不同之处，那就是浓密的黑睫毛上没有一根白发。他头发乌黑，面色红润，很多人以为他是壮年。

十几年前，这位老人的头发、胡须、眉毛都雪白。可是快到一百岁的时候，首先胡须变黑，白发也随之消失了。

有些墨水的人都赞叹说，一直以为白发变黑是书里才有的，可是亲眼看到了白发变黑。

更令人惊讶的是，这位老人夫妻俩都年过百岁。平壤有一对百岁夫妇的消息传遍了各地，引起了全国人民的关注。

人人都希望长寿。很多人以为瑞气谷老人肯定有长寿秘诀，就前来拜访他家，其中有各种各样的人。

可是，这位老人给他们讲的长寿秘诀各不相同，因人而异。

更可笑的是，连他本人也不知道长寿秘诀。

有一年正月初，高句丽王宫给一位医术高明、年老有经验的宫廷医生下达密令，让他到平壤去打听长寿秘诀。

高句丽的重臣为了国王的健康，下了这样的密令。

医生带妻子离开宫城，来到平壤，自我介绍为农民，并在瑞气谷买了房子。他以分享乔迁之喜为由，请来了那位百岁老人。

老人坐在餐桌前，看到菜肴丰盛，却只放着两个人的筷子，感到很奇怪。

医生说：“俗话说，普通人也活到百岁就是神仙。为了尊待您这样的神仙，另请招待，您不要见怪。”

老人听到这些话，就深受感动，说：“让厨房的夫人也过来，一起用餐怎么样？”

医生说：“在我家，夫妻不一起用餐，这是家法。还有，我才六十岁，属于您的儿辈，请您不用这么客气。”

其实，医生设宴招待老人是有目的的。医生分析了一番后想：这位老人是佃农，不会有钱买山参、鹿茸等昂贵药材；老人长寿的秘诀可能在于饮食。

于是，医生让厨艺不错的妻子摆上餐桌，并仔细观察老人用餐，却发现老人没有什么特别喜欢的饮食。医生一无所获，茫然若失。

几天后晚上，那位百岁老人回请了医生。医生到老人家发现，老人夫妻俩一起吃饭。

百岁老人看到医生发愣，笑着说：“我家夫妻坐在一起

吃饭。男人单独一个人吃饭，即便是摆上山珍海味也没有什么味道。就是稀粥也一起喝，味美可口。”

医生看着摆好的餐桌惊呆了。餐桌上只有黄米饭、鸡肉汤、干野菜和烤鱼片。医生心想：烤鱼片会不会是长寿食品？他品尝了一下烤鱼，鱼肉艮艮又香甜，从未吃过这样的鱼。仔细一看，没有鱼鳞。

“老大爷，这是什么鱼啊？”

“这不是什么特别的，多吃点儿。”

医生看着老人满不在乎的样子，心中大呼快哉：今天歪打正着了，打听什么鱼倒简单了。

医生问：“您喜欢钓鱼吧？”

老人兴致勃勃地回答：“对对，既美丽又富饶的平壤有大同江。我从小喜欢在大同江捕鱼。明天你跟我一起钓鱼如何？”

“好啊。”

这样，两个人从第二天起拿钓竿去大同江，钓了望瞳鱼。两个人相处几天就成为亲密无间的好朋友，无话不说。

有一天老人问医生：“喂，白发朋友（医生头发雪白，老人称他为白发朋友。），你也在晚上常常做床笫游戏吗？”

“身体不行了。一个月只能一次……”

“真糟糕，年轻人的体力这么不支怎么行啊。”

医生听到老人的诙谐之谈，付之一笑。医生心想：百岁老人体力再旺盛也不能做床笫游戏了吧。

老人说："你太不争气了。我忍不了几天。"

医生听着老人的这番话，以为他在吹牛，于是说："口头上说说谁不会。"

"你还不懂的真多啊。不是年老了就不喜欢那种事。"

几天后，他们又钓鱼钓到退潮，钓上了很多望瞳鱼。

老人说："今天钓到的望瞳鱼，你全都拿走吧。我呢，回家时从池塘里捞出点别的就行。"

医生跟着老人来到池塘，很好奇地望着老人的行动。

老人来到池塘边的向阳地，自言自语道："先活动一下筋骨后下水吧。"

他弄来一堆干草后，脱下衣服走进池塘。

池塘里仍有浮冰，老人在池塘里蹲下来，从水下摸着什么东西后往外扔，就跟医生说："我扔过去，你就放进口袋里吧。"

医生把鳗鱼都放进袋子里。这时，老人已经从水里出来，打火镰点火，用干草生起火来。一察看，那些鱼足有十几条。

"那天吃的烤鱼就是这个鳗鱼吗？"

"有些事不用知道。你别追问，赶紧回家吧。"

第二天，他们也在钓鱼处吃了午饭。医生解开带午餐的箩筐

一看，里面有在老人家吃过的烤鱼。

"老大爷，您把我当做孙子，告诉我真相吧。我吃的到底是什么鱼啊？"

老人红着脸说："嗯，这一下怎么办呢？你要是知道是什么鱼，就不想再吃了。"

"我一定要知道。"

"没办法，那我跟你说。我小时候闹耳病，用过很多医生开的药，却没有见效。一天，母亲听到有位老大娘善于治耳病，便把我带到对岸的村庄。白发苍苍的那位老大娘察看着我的耳朵咂了咂舌。她说，差点儿就成了聋子。她给我的耳朵注入几滴油剂，并把装上油剂的瓶子递给我，让我回家后继续往耳朵里注入。这个油剂非常神奇，用药不到十天，耳病痊愈。我感激得准备一套衣料去了那位老大娘家。老大娘轻轻拍着我的肩膀夸了我几句后，告知了其秘方。其秘方就是鳗鱼油。你打听的那些鱼是榨油的鳗鱼。"

"老大爷从什么时候开始吃了鳗鱼？"

"从用其油剂治耳病的时候起吃了鳗鱼。榨油的鳗鱼扔了就可惜，所以，开始用盐腌制后食用，直到现在。"

"子孙也吃鳗鱼吗？"

"这个鱼看起来难看，却别有风味。在我家，不仅是我，



烤鳗鱼

我老婆和儿女也都吃。”

医生终于获知长寿秘诀，高兴得手足舞蹈。凡是疾病都是耳病那样化脓的病，所以，常吃烤鳗鱼就会健全人的五脏六腑。但是，鳗鱼是容易弄到的吗？！……

老人似乎看出医生的心思，就给他说，我国的河川都有鳗鱼，特别是在大同江里多得很。老人还讲解鳗鱼的捕捞方法和烹调方法。

医生学会烤鳗鱼的方法：去除内脏和脊骨并切成块，用调料腌制后烧烤。过了几天，他悄悄地回到宫城。

两个月后，他再次来到平壤瑞气谷，拜见老人，正式介绍了自己的身份，还转递了国王的赏赐。

这样，烤鳗鱼成为平壤的特色菜。有些人称，国王也吃了烤鳗鱼后健康长寿，被誉为长寿王。

现今科学分析结果显示，烤鳗鱼含有优质的营养素以及可预防结核病、癌症等各种疾病的药效成分。烤鳗鱼作为一流的保健食品，颇受人们的欢迎，驰名于世。

参鸡汤

参鸡汤，补身效果极佳，自古成为保养食品。高丽在开城定都的时候，出现参鸡汤。

高丽初叶，在开京(开城的时称)以北几十里的天摩山麓有个村庄，村里有一个叫马陵的年轻人。

有一年初夏，夜已很深，马陵却辗转反侧，难以入睡。

那并不是因为山沟里大风呼啸，也不是因为溪流潺潺而流。

马陵这时又想起前几天的事情。

马陵前一年结婚，岳家位于开京的桃树谷。几天前，马陵父亲到开京办事，一回来就叫了马陵。

父亲说：“我这次顺路看望了你岳家。你内弟的身体弱不禁风。他今年十八岁，理应是血气方刚的时候。可是，长年卧病不起，怎么能做个男子汉呢？你岳父在战场牺牲，你应该照顾好内弟。不必多说了，你明天去岳家。”

马陵在结婚的时候获知内弟体弱多病。妻子说他是天生体弱的，所以，马陵没有多加思考。

但是，父亲对此放不下心，吩咐马陵赶紧过去看看。

第二天，马陵背上用于补养内弟的大米，走向了岳家。

岳母听到马陵的来意，就擦了擦眼睛说：“那些外敌就该千刀万剐。要不是外敌入侵，你岳父不会在战场牺牲，你的内弟万吉也不会生病。你岳父战死后，我家贫穷潦倒，万吉吃不好，病魔缠身。可是，他还不是废人，你别那么费心。”

马陵也没有可治愈内弟的好方法，只好打理好岳家的一些家务后回来了。

父亲得知马陵为万吉无所作为，就大发雷霆：“你真是一无是处。”

马陵越想越懊恼，连在身旁昏昏入睡的媳妇也不顺眼。

他心里骂媳妇：“我为你弟弟挨了一顿骂，你却无忧无虑地睡安稳觉。真是不公平。”

马陵这样想来想去睡不着觉，到了清晨才睡着了。

沉睡的马陵在太阳当空的时候才被妻子唤醒。

他一起床就对妻子发脾气。

“你为什么现在才叫醒我？”

妻子毫不介意地笑着说：“父亲说过，你睡得很香，不要叫醒。”

马陵急忙起身，出去洗脸。这时，父亲手里拿着什么东西走进院子，便把它递给了马陵，说：“你赶紧把这个东西交给岳母吧。我今天才弄到几根人参。人参是补养虚弱者的良药。你内弟服用人参，身体就会变得结实。他作为男儿，应该服兵役，战乱爆发，就

要上战场。可他体弱多病，怎么能保家卫国，替父亲报仇呢？现在也不晚，只要精心调养他，他就会成长为健壮的男子汉。”

马陵望着父亲慈祥的微笑，心里热乎乎的，心想：我为什么连这一点也想不到呢？我活该挨骂。

父亲又对马陵嘱咐：“不要急着用人参，先请来医生看病，然后再用人参。”

马陵一口气跑几十里路到了开京，按照父亲的话，请来了出名的薛氏医生。

这位医生仔细诊检万吉的身体后，跟马陵说：“幸亏你内弟还不算是重病，只是身体虚弱而已。只要调养好身体，就会壮健起来。”

本来以为内弟病入膏肓的马陵听到这番话，就松了一口气。

马陵说：“医生，我有几根大人参，让他服用怎么样？”

医生笑着摇了摇头。

“人参虽有补气的功效，但适时服用才能见效。”

医生用手指着龙岫山方向说：“那座山脚下的村子里有一位九十岁长寿老人。你去拜访那位老人，说是我让你去的，他就会告诉你一个秘方。你先按其秘方做之后再来找我。”

马陵就去拜访了那位长寿老人。马陵走进院子，只见有位体格健壮的老人正在给数十只中鸡喂饲料。

马陵向长寿老人鞠了躬后说出了自己的来意。

那位老人听罢，就给马陵亲切地讲解：“身体衰弱，食欲就不振；食欲不振，身体就会虚弱生病。但是，不用灰心。我之所以健康长寿，精力充沛，是因为每年夏天用这些中鸡熬药汤喝。中鸡里放入几种药材，所以，称之为药汤。吃上这种药食，即使在最热的三伏也食欲旺盛。”

老人看到马陵不以为然的神色，就强调：“听老人言不会错。自古穷人弄不到人参、鹿茸等珍贵药材，所以，用费点儿力就能弄到的常见药材治了病。疏忽小事就享受不到大福。”

马陵听着老人看透他内心的话语，面红耳赤，回答：“我一定铭记您的教诲。”

马陵心想：俗话说，泥鳅也过千年就成龙，何况是人？这位老人的教诲肯定是金玉良言。

老人从鸡群中挑选一只羽毛乌黑的中鸡，补充道：“羽毛、冠子和腿都乌黑的叫乌骨鸡，这种鸡的补养效果极佳。春季孵出的雏鸡喂养一百天就成了中鸡，就在这时徂暑。这种中鸡又称为药小鸡。去除药小鸡的内脏，往肚里放入三勺糯米、适量的大枣、栗子以及三个去皮的大蒜，并用丝线缝好，烧火煮熟。这样做的鸡三天吃一只，一连吃几只，当年夏天就会祛暑并补养身体。不管怎样，夏天保持健康的身体，才能容易过冬。”

马陵问："母鸡不是更好吗？"

老人摇摇头说："这里有奥妙的秘诀。一些人以为用母鸡做就会更好，其实不然。母鸡骨头硬，肉不嫩。药小鸡呢，骨头不硬，肉也像蘑菇一样很嫩，口感不错。反正，只要吃到药小鸡，效果立竿见影。"

马陵乐得合不拢嘴，老人指着药小鸡群跟他说："在我家药小鸡有的是。要拿多少就拿多少。"

马陵深深地鞠躬致谢后，要了三只乌黑的药小鸡。他跟老人说出了自己的想法："药小鸡里放入人参会不会锦上添花？"

老人说："你说得对。我看来，放入以长生药著称的高丽人参就最好不过了。你真是一通百通。"

马陵飞快地迈着步往回走，突然在脑海里闪过这样的念头：鸡是用中鸡，人参要不要用小的？

马陵想来想去，又去找了薛氏医生。

薛氏医生向马陵讲解："你说得对。药小鸡和人参是绝好的配伍。那么，要用哪种人参呢？药材的药性通常因栽培年数而异。同样的药材也根据人的年龄和体质，发挥不同的药效。人参也一样，大人参适合于成人，小人参适合于孩子、老人和虚弱者。"

"医生，我们村里将六年生参称为药参。"

"对，药小鸡要配上这种参。那么，要用几根药参呢？这要

看吉祥数，用三根为好。补充一句，顺应阴阳道理，你内弟用小母鸡比用小公鸡更好。"

马陵听着医生说话，看了看口袋里的药小鸡。真是神奇，口袋里只有小母鸡。

他心想：长寿老人真是料事如神。可是，在哪儿能弄到药参呢？

医生猜料马陵的心事，笑着说：药房里有药参，用他的大参换取。

马陵这样获知秘方后，当天给万吉做了药小鸡里放药参的汤。万吉隔三天吃一次这种参鸡汤，一连吃了几次，健康终于有了好转。

他本来连一碗饭也吃不消，现在能吃上了两三碗饭。

马陵的岳母看到儿子的食欲大增，心里就乐开了花，给他精心做好了饭菜。万吉本来在炎热的夏季变得瘦骨嶙峋，离不开阴凉处，现在却在酷暑中认真练武功。岳母在村里见人就夸自己的女婿。

万吉变得身强力壮。几年后外敌入侵，万吉和马陵一起奔赴战场，立下了大功。

万吉说："要不是姐夫，我怎么能有今天呢？我永远忘不了你的恩情。"

马陵握住他的手说："这不是我的恩情，而是这一国家河山



参鸡汤

的雨露之恩。没有国家，怎么能有人参和药小鸡。所以，我们要众志成城，坚决捍卫生我养我的这一国家。”

万吉立功还乡，薛氏医生向大家公开了他用于补养的参鸡汤秘方。人们获知参鸡汤是滋补虚弱者的绝佳食品，就争先恐后地弄来了药参和药小鸡。参鸡汤不仅用于补身，味道也不错，后来成为开城的特色菜。

如今，参鸡汤不仅成为虚弱者和病人的补品，而且作为男女老少都能用于补养的神奇补药，深受人们的青睐。

“吾梅琪”上庆功宴桌

“吾梅琪（朝语发音，是指粘米糖糕）”味甜可口，口感筋道，还含有有益于人身健康的成分，是不分老幼都喜欢的开城特色菜。

“吾梅琪”之所以成为特色菜，就有这样的由来。

高丽时期，一个村子里住着一位绰号为“十二巾帼”的老人，他的真名叫吴南。他获得这样的绰号是有一种故事。

吴南早年成亲，连年生下女儿，仅在几年内得了“女儿富翁”、“裙满家”等多种绰号。

他为了得子，继续要了孩子，可是，生下来的都是女儿。他老婆第十一次分娩，就生了双胞胎女儿。

吴南不到三十岁就有了十二个女儿。人们都赞叹称，要女孩儿的本领了不得，还起了“十二巾帼”的绰号。

十二个女儿越来越大，他为了准备女儿的嫁妆，勤奋劳动，总是愁眉不展。

幸亏女儿们都长得漂亮，十个女儿都出嫁，只剩下双胞胎女儿，他也觉得如释重负。可是，他又有了什么心事，愁眉苦脸起来。

那是因为他的十个女儿都嫁给附近的小伙子，于是他决心一定让最后的双胞胎女儿出嫁到远方。

还有，奔赴战场击退侵略者的十个女婿都立功回乡，他绞尽脑汁地想如何才能盛情款待他们。

据传闻，国王也亲自在城外欢迎战胜归来的军队。他想，连国王都如此欢迎凯旋的军队，我们身为他们的父母，怎么能袖手旁观呢。

全村人都为之忙得不可开交：杀猪宰鸡，打糕酿酒，等等。

吴南也为了准备富有特色的菜肴，好好儿犒劳他们，苦思冥想。到了薄暮时分，思想忽然开朗，他就拍着膝盖起了身。

他走进屋里，看到双胞胎女儿，就严肃地说：“你们赶快把姐姐们都叫来。今晚大家要商量重要事情。”

当天晚上，他家里坐满了人。看起来，十二个女儿集聚一堂，胜过男子汉。他想，和她们一起商讨，集思广益，肯定会想出好办法。

他说：“你们也通过传闻知道，国王也亲自在城外欢迎战胜而归的我们军队。把丈夫送到战场的你们，在这样的时候不能袖手旁观。你们心里肯定会有些想法吧？有什么就尽管说出来！”

首先大女儿开了头，女儿们紧接着说出了各自的想法。总而言之，她们都想做些好吃的饭菜，犒劳立功还乡的丈夫。

吴南的老婆坐在丈夫身旁，心满意足地望着女儿们说：“你们的想法都对，不过，该做哪些饮食呢？我准备把所有糯米都拿出来。”

其实，这些糯米是他们夫妻俩为双胞胎女儿婚礼积攒下来的。

“趁热打铁，全家人从明天起都动员起来吧。”

女儿们看着父母慷慨解囊深受感动，都说要拿出白米、香油、饴糖、种鸡等各自的积蓄。

从第二天起，全家人都像办喜事一样忙碌起来。可是，一开始就遇到了问题：她们各自主张要做自己想好的饭菜。最终决定，按照见多识广的六女儿金石的想法做饮食。

金石提议，像油蜜果那样做糕饼。大家都赞成了她的提议。

油蜜果是开京的特色菜：将麦面、蜂蜜、香油和酒搅匀并和面，用香油煎熟，涂上蜂蜜。油蜜果是容易吃腻的食品，不宜多吃，只能做零食吃。

大家都赞同称：要是既突出油蜜果的独特味道，又做成宜于多吃的糕饼，肯定会成为味道极佳的饮食。全家人干起活来都很起劲。

一拨人把等量糯米面和大米面搅匀，并加饴糖和酒后和面。一拨人在姜汁里加饴糖后煮开，还煮沸香油。然后，把米面团捏成婴儿手掌那么大的丸子，将去籽的大枣插入其中，并以此为中

心用手指压印对叶模样。然后，在沸腾的香油中炸出来，泡在糖稀中。

吴南拿起一个尝尝，味道非常独特。吃起来筋道，口感温和香甜而不油腻，可以多吃。

他说：“嗯，这种新糕饼好香啊。从战场回来的我们女婿肯定很喜欢。人们也会爱吃的。我们赶紧做好这种饮食，犒劳我们军队吧。”

这样，军队凯旋而归的那一天，他们前往映波站，箪食壶浆地欢迎了军队。

父子、夫妻和家人久别重逢，欢欣鼓舞，谈笑风声。宣告吃饭时间的朱螺声一响，在十里地上人们三五成群，围坐聚餐。

吴南的女婿、女儿和亲家也在草地上摆上各种菜肴，分享喜悦。大女婿环视了一下餐桌后，望着那新做的饮食跟大家说：“咱们给上元帅(出战军队的最高指挥官)大人奉上这些好菜吧。他一向亲切地照顾士兵，以出众的智谋赢得今天的胜利。”

吴南听着大女婿的这番话深受感动，拍打着他的肩膀说：“对对对，应该这样。”

大女婿说：“谢谢，可是，这种糕饼叫什么？”

吴南拍着自己的额头自语道：“唉呀，我把这事给忘了！”

他只顾做饭菜，忘了给饭菜起名。



吾梅琪

大女婿的父亲说：“现在也给起名吧。”

吴南望着亲家求助：“怎么叫好呢？”

亲家微笑着说：“亲家，这有什么难的。我们媳妇奉献给卫国立功的丈夫的诚意凝聚在这一饮食上，所以，称之为‘吾么琪’（朝语发音，‘吾’为‘我们’的开头音节，‘么’为‘媳妇’的开头音节，‘琪’为‘凝聚’的开头音节，是指粘米糖糕），如何？”

这一菜名听起来简单又顺耳，吴南握住亲家的手连连称好。

这样，新的饮食“吾么琪”转送到上元帅那儿，上元帅听到其缘由就说，这是天下第一美食，要摆在庆功宴桌上。

几天后，在王宫和宫城外的马球场为了凯旋的军队隆重举行庆功宴会，吾么琪也上了宴桌。

人们品尝着吾么琪，重新体会到家乡妇女的热情支持和声援大大鼓舞了军人。“吾么琪”随即成为高丽的佳肴、开城的特色菜。

随着岁月流逝，“吾么琪”的发音逐渐变成“吾梅琪”。这一饮食如今成为凝聚着朝鲜妇女一片至诚的民族饮食、男女老少都喜爱的特色菜，颇受人们的青睐。

豆芽的由来

豆芽自古是朝鲜民间常见的饮食材料。培育豆芽不费功夫，所以，豆芽成了家常菜的材料。豆芽富含有益于人体的维生素C，还能增进食欲。

高句丽时期，平壤龙岳山麓的寺谷村住着一对相亲相爱的夫妻。

丈夫高进强身材健壮，心直口快，妻子那牡利貌美心善。他们喜结良缘后，过上了幸福美满的生活。

妻子取上那牡利这一名字，出于一种哭笑不得的缘由。

那牡利的父亲是三代独生子。

他年过四十岁才有了第一个孩子，可是，苦苦盼来的孩子却是女儿。

祖父等全家人都惋惜不已，就责怪媳妇没有生男孩，甚至将女孩起名为那牡利(朝语发音，意为责怪)。

但是，那牡利从小聪明伶俐，独占家人的宠爱。

那牡利的祖父是村里的尊长，他选中在武艺比赛中两次状元及第的高进强作为那牡利的配偶。

那牡利嫁给高进强后，勤俭持家，夫妻之情日益加深。

有一年春天，高进强听到外敌入侵北部边疆的消息，就和村里的青年们一起奔赴战场。

那天，那牡利将丈夫等村里的青年们送到村口，在村口松树下对丈夫深情地嘱咐："请多保重身体。"

高进强望着那牡利温情脉脉的眼睛笑了笑，就说："不用担心我，你自己好好调养身体吧。"

"你上战场，应该多加注意。"

他们这样告了别。丈夫离开后，那牡利一身揽下了农活和家务。

有一天，那牡利怀念着特别喜欢大豆食品的丈夫，在山坡收割大豆，看到一个村里的莫童气喘吁吁地跑上来。她心想：出了什么事？

莫童跟那牡利说："嫂子，出事了。据传，奔赴边疆的我们军人病倒了，进强哥也好几天卧病不起。"

听到这句话，那牡利顿时头晕目眩。

她回到家，习惯地坐在织布机上，可是，一匹布也没有织完，就退下来了。

那牡利急忙准备行装。她包装好大米和大豆，用布料缝制衣裳。

不光是那牡利，家家户户都忙于准备送给战场上的儿子和丈



豆芽泡菜

夫的粮食、衣裳和药材。

几天后，那牡利和莫童代表村民，带上村里人精心准备的物资启程。

他们跋涉好几天才到战场一看，情况不堪言状。

军营里大多数军人卧病不起，侥幸没有患病的军人也食欲不振，皮肤皲裂，四肢麻木。

那牡利自愿承担看病，给病人做饭。她把带去的大豆磨好，并和大米一起熬成稀粥招待病人。一有空，她又给病人熬药，在小溪将病人的脏衣服洗干净。

她这样精心照料几天后，那些病人的气色日益好转。他们有了食欲，可以活动四肢，生活也随之活跃起来。

那牡利投合病人的口味，做豆渣和豆腐，丰富了饭菜种类。

又过了几天，病倒的军人们一个个地恢复了健康。可是，有些军人依然厌食，肚子发胀。那牡利判断这是每顿都吃大豆食品所招致的症状。

这样的时候吃点儿蔬菜，就会好起来，可是，在寒风凛冽的初冬找不到蔬菜。

她心急如焚，为了挖野菜，在向阳的山坡上寻觅了很长时间，却毫无收获。

有一天，她为了准备饭菜，走进厨房打开了木盆盖，就愣住了。浸泡后剩下的一碗大豆上长出了白白的豆芽。

她叹了一声："哎呀，这怎么办呢？这些大豆扔了很可惜。"

她不忍心扔掉发芽的大豆，只挑出腐烂的豆粒后洗好，准备在第二天早上和豆渣一起煮熟。

第二天早上，她又去看看木盆里的大豆。豆粒浸泡得圆鼓鼓，长出一寸长的豆芽，分量很多。

她心想：只用这些豆芽煮汤行不行？豆芽也算是一种嫩芽。

那牡利把发芽的大豆洗干净，倒入锅里煮熟，直到豆腥味消失，然后调好咸淡，让大家尝尝。

鲜嫩的豆芽又香又耐嚼，大开军人的口味。

一个叫张铁的年轻士兵好久没有吃到这么可口的饭菜，吃了一碗汤就又要了一碗。

他赞叹道："嫂子，再来一碗。今天的汤别有风味，胜过豆渣汤，肚子疼的症状也消失了。你的厨艺很好，用同样的大豆也能做出这么好吃的菜肴，真是了不起。"

那牡利听着他的赞语，不由得脸红，心想：用大豆上长出的豆芽做菜肴，既易于消化，又增进食欲，还能用少量的大豆保障许多人的伙食，这方法多好啊。

其后，她开始发豆芽做菜肴。她用木头制作大笼屉，在里面铺上沙子，把浸泡发芽的豆粒均匀地放在其上面，然后盖上布，一天多次浇水，结果，豆芽长得很快。

那牡利从中抽出豆芽，焯好后凉拌或炒熟。有时在焯好的豆芽上放入食盐、大葱和大蒜，调好味道，放进坛子里并封存。过了几天后打开坛子，就会品尝酸甜可口的泡菜。

军人们吃上这些可口的饭菜，都食欲大增，皮肤皲裂的症状也消失了。

由于那牡利精心保障伙食，军人们一心一意认真参加操练。

在军人的士气如此高昂的时候，国家下达了总攻令。听候发令的军人们立即向敌阵猛攻，从高句丽赶出了侵略者。

这样，朝鲜妇女自古发挥创造性智慧，烹制了豆芽菜。

如今，豆芽由于富含有益于人体的维生素C，颇受人们的好评。

美食家的惊叹

936年秋，在朝鲜西海彼岸的后唐(923年-936年在中国北部存在的国家)都城洛阳有过这样的事情。

以大臣亨顺为正使的高丽使节团应后唐君王的邀请，前往洛阳。

秋天凉爽的微风吹来，冷却了白天烈日暴晒的客馆屋顶。仁吉为了准备使节团伙食，忙碌了半天，就来到树底下歇会儿。他是高丽礼宾司的厨师，这次负责高丽使节团伙食。

仁吉在凉爽的树荫下乘凉，忽然想起前不久后唐大臣王景带领他们的厨师来访高丽使节团宿舍的事情。

王景是后唐屈指可数的博学多闻者，又是个罕见的美食家，因而在后唐成了无人不知的人。

他是名门家族，从小吃惯优秀厨师烹调的山珍海味，吃饭时常常挑三拣四。

于是，他家的厨师天天提心吊胆。他这个美食家甚至关注邻国的菜肴。

王景这次打算了解高丽的烹饪方法，就天天带领后唐的厨师访问高丽使节团的宿舍，频繁进出于厨房。

几天后，王景意味深长地说：

“我终于摸清了海东（指高丽）的所有烹饪方法，包括高丽的烤肉、粘糕、豆腐酱汤、黄瓜泡菜等。在下次宴会上高丽厨师可能拿不出我不知道的特色菜，所以，不让我参加贵方所设的宴会也没什么遗憾。”

高丽使节听到他这么一说，就信以为真，不知道如何应对。

可是，仁吉听到这些话，想起王景和后唐厨师一直夸赞高丽饭菜味道最好，还请求他教学烹饪方法的情景，心里有些不快。

这时听到厨房长范陵的话。“你在想什么呢？”

仁吉回头望着他说：“后唐大臣王景竟说，在下次宴会上高丽厨师可能拿不出他不知道的特色菜。欺人太甚。”

范陵笑着说：“有句话说，用心良苦，就会摆满宴桌。这样的时候，我们身为厨师，怎么能无心少肺呢？”

其实，范陵也为这一宴会费尽心思。

高丽使节团的这次任务不是促成两国之间互通有无的贸易活动，而是促使两国达成一种协议：如果有一敌国触犯两国当中的某一国家，两国就联合起来攻打敌国。所以，高丽的厨师们也欣然答应后唐厨师的要求，教学了高丽的烹饪方法，范陵也决心在最后告别宴会上大显身手。

范陵说：“王景摸清了我们高丽的一些烹饪方法，但是，不

可能完全掌握我们的食谱。我们在这次宴会上摆满山珍海味后请来王景吧。你擅长于做糕点，做一些味美的糕点也足以让王景刮目相看。”

仁吉听到范陵的这番话，心里美滋滋的。他立即想起他的一些拿手糕点。

他善于用蜂蜜、饴糖、炒芝麻、炒豆、柿饼等来做香甜可口的馅饼。

仁吉满怀信心地走向了厨房。

两天后，仁吉决心做好别有风味的特色菜，就着手烹饪，可是，心有余而力不足，怎么也想不出好办法来。

这时，他忽然想起后唐人讲的一个故事：古时候，统一中原的秦始皇心粗性急，疑心太重，饭菜里如有鱼刺，就怀疑厨师要害他的命，斩厨师的首。

有一天，某一厨师在切鱼片时惊恐万状，不知不觉间将砧板上的鱼胡乱地剁成肉酱，可是，快要上菜，没有时间重新做菜，于是，将其鱼肉酱捏成丸子，在油锅中炸出来。没想到，秦始皇品尝这一菜肴，就夸赞味道独特。

仁吉回忆着这个故事，心想：好心做菜才能做出美食，那个厨师那样胡乱做的菜怎么能好吃呢？我一定要做好凝聚着我们高丽人好心的美食。

他这样下定决心，聚精会神地做起了菜肴。

这时，他看到一个米团子，心想：将米糕捏成团子，涂上蜂蜜吧。这样，从外观上有了变化，就是新的一种饮食。在其上面蘸上炒豆面、松子粉和芝麻，就肯定香甜而耐嚼。

范陵听到仁吉的话，就提出锦上添花的想法："很好。不过，光用糯米做团子就会太黏。我看来，将粳米面和糯米面均匀地掺和起来为好。"

厨师们尝到了既香甜有耐嚼的糕团子，都异口同声地赞叹。

仁吉让范陵给起个菜名。

范陵说："涂上蜂蜜的糕团子看似琼玉，我看来叫琼团为好。"

其他厨师们都说，这个菜名不错。

第二天，后唐的大臣们应邀出席高丽使节团设的宴会，看到山珍海味摆满餐桌，五彩缤纷，无奇不有，都赞不绝口。

高丽使节团的正使亨顺笑容满面地将琼团盘子挪到后唐大臣王景之前，说："这是我们的新手厨师头一次做的，叫做琼团，你尝尝。"

王景品尝着琼团意识到，他自以为精通了高丽人这个想法多么愚蠢。

他环视着摆满各种珍味佳肴的餐桌，不由得惊叹：连那些给

人做饭菜的卑贱厨师都为了本国名誉呕心沥血。这样的国家不就是强国嘛。

这样，仁吉烹制的琼团也贡献于弘扬高丽的名声，琼团从此作为开京的特色菜，流传至今。

高丽特产 油蜜果

这是高丽初期发生的故事。

在宫廷里当厨师的基达近来有一件烦心事，大伤脑筋。

基达在高丽王宫按照祖传秘诀专门做茶食。

可是，不知怎么回事，高丽国王从几天前起再也不吃原本爱吃的茶食。君王食欲不振固然是一个主要原因，但这意味着自己做的茶食已经不合国王的口味了。

他近一个月才回家了，可是只想着那件事觉也没睡，一动不动地坐在那里，像石佛一样。

“老头子，还不想睡呀?”

妻子发一通牢骚，他无奈地躺下来了，但辗转反侧难以入睡，直到凌晨才沉沉睡下了。

第二天，太阳晒到屁股的时候，他才睡醒，连忙穿上衣服上班。妻子看到这一情景说，高个子宦官来过，让基达休息十天左右。他的妻子接着犯牛劲说，今天一定找大夫去看病。基达只好去大夫家看病。

回家的路上，他和妻子一起经过集市。他像刘姥姥进大观园似的，看看这东西，摸摸那东西，偶然看到卖饮食的地方。

他是当厨师的，脚步自然而然地走向那里。但是无论怎么看，也没什么可看的饮食。

他有气无力地回家躺下来，妻子拿着装什么饮食的盘子走进来，摇晃着他。

“老头子，起来吧。”

“哎呀，折腾什么呢。”

“你快起来尝尝这个，多好吃啊。”

一听妻子的话，他霍地坐起来看着妻子手里的碗说，“什么好吃的？”

那是煎饼，不是高粱煎饼，是煎得浅黄色的白面煎饼。

“哼，我以为什么了不起的。”

“哎呀，你先尝尝再说吧。”

妻子用筷子把浸在糖浆里的煎饼递给他。

“那我尝一口。”他吃了一口就目瞪口呆了。这煎饼看起来没什么特别的，一吃起来真的好吃了，香甜可口，一放进嘴里自然而然就通过咽喉。

“哪儿来的？”

“买来的，在集市里……”

他抬起一只手打住妻子的话。有一样隐隐可见的东西显露出自己的模样。它好像是用芝麻油煎出的茶食，又像是用蜂蜜替代



油蜜果

糖稀浇在白面煎饼上的。

“对啊，就是这个。”他把膝盖一拍，往宫廷跑去，顾不上妻子的喊声。他一进厨房，按照脑子里想象的做起面食。

白面和香油加在一起和面后，搁置一段时间，然后和好再用模具刻出来。把它放进煮沸的香油锅里炸出来。基达心灵手巧，用竹签子一下一下地扎，以便油渗透里面，而且熟透。

“现在好了。”他用筷子捞出来浸在蜂蜜里，然后放在盘子里，其上面撒了松子粉。

他拿出一个放进嘴里，其味道很好，与茶食或白面煎饼无法比拟的。嚼劲很特别，软软脆脆的，在口里轻轻地化了，自然

而然地通过咽喉。甜甜的，香喷喷的，回味无穷。

的确，这是上好的、值得夸耀的面食。

“对啊，这么好吃的东西不能没有名称。”

要说名称，应当反映那个东西的价值。基达毫不费力地想出了名称——油蜜果。可以当饭吃，也可以当零食吃。

“油蜜果……”

基达新做的油蜜果一下子博得了整个宫廷的人心，大受欢迎。后来，油蜜果作为高丽风味饮食之一闻名于世。

蜂蜜很贵，老百姓用糖稀替代蜂蜜。这样出现了两种油蜜果，一个是浇上蜂蜜的，另一个是浇上糖稀的。油蜜果成了朝鲜人在节日里经常吃的饮食。

今天，做油蜜果，和面时加点蜂蜜、香油和酒。

龙凤汤

高丽初叶，在凤鸣山脚下有甲鱼河村，住着一个叫铁应的年轻人，他只有父亲。

铁应和他的妻子尽心尽意，孝顺老父亲。可是，人老了，食欲减少，父亲的饭量逐渐减少。

他看着父亲今天也没吃完一碗饭，想起小时候的事情，眼圈就湿润了。

他不知道妈妈的脸。父亲抱着襁褓里的铁应挨家挨户讨奶。至今记忆犹新的是他父亲给儿子做小米饭，自己却经常以野菜粥充饥。尤其是，每当想到父亲因为儿子受了一辈子无法愈合的创伤时，铁应的心情总是沉重的。

五年前夏天，父子俩参加筑城工程，干了挖土搬运的活儿。当时，铁应十五天来没睡好，一天在一个土坑里睡着，突然土墙塌下来，差点被淹没。这时，父亲把儿子推开，自己被淹在土堆里。父亲一条腿折断，瘸腿了。

父亲拄着拐杖，步履蹒跚，铁应看在眼里，痛在心里，感到内疚。他一心想好好照顾父亲，尽到儿子的本分。可是现在父亲老了，一碗饭也没吃完。

俗话道：子欲养而亲不待。父母在世的时候应当好好孝敬他们。

那天晚上，妻子跟躺在卧铺的铁应慢声细语地说：

“再过几个月就是父亲的寿辰，我很担心没能摆好寿宴。”

他听了妻子的话很感动，握着她的手说：“你这么为父亲着想，真的谢谢你。我觉得不只是寿辰，能不能经常给父亲做好吃的菜？”

妻子沉默了一会儿说：“我想给他做甲鱼汤吃。甲鱼的血、壳儿和肉都是滋补剂，甲鱼汤可别有风味。在家门前的小溪里洗衣服的时候，我看过有很多巴掌那么大的甲鱼。”

铁应摇摇头说：“你不知道我们村子是什么村子吗？知不知道我们村子里一直不捉甲鱼？离开甲鱼，怎么能称我们村子叫甲鱼河村？”

“你真是的，无论什么宝物，离开人是毫无用处的。村里从不捉甲鱼是为了多繁殖甲鱼，并不是不让吃的。再说，甲鱼汤对病弱老人很有效果，为了父母捉几只甲鱼，有什么错呢？”

妻子的话条条有理，铁应点点头，心里想，对啊，对人有用的该用一用。要用必要的数量，尽量节约，不要让它枯竭，这才对啊。

第二天，拂晓时分，铁应到小溪里捞来了一只大甲鱼。那天



龙凤汤

早上吃早饭的时候，父亲把儿子和儿媳叫到跟前说："我知道你们的心。可是你们也想一想。我们村子里，我同辈的老人有好几个。我先打破惯例吃甲鱼，他们会怎么说呢。这一次，我想到你们的心意吃甲鱼。以后别这样。还有，我认为今后一定要用甲鱼的时候先跟村里人商量商量为宜。"

铁应更加产生对父亲的尊敬。那天晚上，他们两口商量好

今后天天给父亲做好吃的，还做好寿宴准备。第二天起，铁应为了准备父亲的寿辰，打柴卖钱。

父亲寿辰那天凌晨，铁应买来几条大鲤鱼。

妻子看着鲤鱼，突然说道："铁应，用鲤鱼应该做一个富有特色的菜，昨天晚上我想过，用鲤鱼和鸡肉做鲤鱼鸡肉汤，这样江和山的味道聚到一起，你看怎么样？"

"这个想法真好。那些大富豪也不会知道这样的菜。给父亲做谁也没有吃过的菜，这多好。鸡可以比作凤，鲤鱼比作龙，对啊，就是这个，龙凤汤。这可是值得向世界夸耀的特色菜。"

一到早晨，铁应家熙熙攘攘，很热闹。老人们围坐在摆上龙凤汤的饭桌前，异口同声地说："哦，世上还有这样的肉汤啊。"

龙凤汤，看在眼里乐在心里，老人们知道它的由来后，无不称赞铁应夫妻俩。

据传，后来龙凤汤作为长寿食品遐迩闻名，在国王的饭桌上经常看到它。

大开口味的速成大酱

天上下着鹅毛大雪，风也刮得很大。

白雪覆盖大地，分辨不出去路，一队人马艰难地挪动脚步。这是逃难的国王一行。

1011年12月，外来侵略者入侵，他们往南方逃难。

太医监太医李旭看着御驾，心事重重。

国王的咳嗽越加频繁，李旭不可奈何，就去找负责王家护卫和队伍管理的兵部尚书郑新恪。

“我觉得，快点找村子去热一热陛下的玉体。离宫三天前，陛下着凉感冒咳嗽，在路上又遇上了暴风雪，咳嗽越来越严重。不能耽误时间了。”

“好，按你说的办吧。如果这样再走三十里地，马也会累倒的。”

郑新恪立刻答应了，还加了一句自己担心的事。

他们的队伍跟着向导，到了附近的部落栗村，分散住宿。

从此国王在烧劈柴暖烘烘的房间里调养，可是一直没有退烧。

一整夜坐在那里直咳嗽，但最大的问题是他一口饭也不吃。

治百病，吃饭最重要，如果国王能吃点饭，病不会那么严重。

负责国王身体健康的李旭心急如火。

为了国王配了安神圆等好药，精心做了好饭菜，可是病情没有好转，对饭菜只是闻闻而已。

亲信臣子们都愁眉苦脸。

住进这个村子的第三天，灶房的次知（负责做御膳的人）急忙来找李旭。

“太医大人，大酱没有了，我告诉你这件事，是因为你是检查御膳的人，你应该知道，所以……”

“什么，没有大酱，这是什么话？”

李旭这么惊讶，是有其缘由的。

其实，国王特别爱吃大酱，平时在饭桌上没有大酱，就不吃饭。可是现在没有大酱，这的确是大事。

“不管怎样，放在饭桌上的应该有一点吧？”

李旭再次问，次知怯声怯气地说，只有一小碗大酱。

“什么，你是负责御膳的人，对吗？没有大酱，陛下就一口也不吃，你不知道吗？是我太大意了……”

次知看着李旭如此慨叹，说：“我应该对膳食用大酱另做准备……可是听负责大酱的厨师说了才知道村里的大酱已经吃光了。”

这也情有可原。

一百多名王家人一下子住进只有几户的村里吃大酱，没几天就吃光了。这是理所当然的。

主要的是急急忙忙逃难，没有多带大酱，而且路不好，大酱缸不小心摔碎了。

尤其，不管什么山珍海味，国王先动筷子吃大酱。现在他发高烧，食欲不振，几乎吃不下饭。在这种情况下，没有大酱，这可怎么办呢。

李旭越想，心里越难受。他深深地感到大酱对人的生活多么重要。

自古以来，朝鲜人民用大酱和酱油调味，因此饭菜的味道取决于酱的味道，饭菜的味道好，食欲大振，饭量也大。可是，现在没有大酱……

李旭出门挨家挨户确认有没有大酱。

第一个遇到的家里出来了一个叫郭仁夑的人，年近五十。

他听了李旭的来意，说他家也在两天前清洗了大酱缸；村里原是没有几户人家，大部分都逃难去，只剩下四五户人家，那么多王家人来吃大酱，村里的大酱都底朝天了。

李旭回来跟郑新恪等各位大臣说了这件事。大臣们惊讶得面面相觑，无人开口。过了一阵子，他们讨论如何应付这一局面。

最终，他们同意李旭的意见，决定派人去弄大酱。李旭再次来找郭仁夑。

“我们想派一队人马去弄来大酱，你就找个向导吧。”

“风雪这么大，派人去只能让他们受罪……即使去别的村子，情况跟这里差不多。先等三四天再说吧，怎么样？也许会有什么办法的。”

“也许？你要让我相信也许吗？这样坐着等能有什么？”

弄大酱的人和向导冒着风雪交加的天气出发了。

同时，李旭做御餐只用食盐调味。他心里难受，手里捏一把汗。

果然，国王很厌恶似的，连看都不看一眼一直闭上眼睛，过会儿勉强吃了几口，放下筷子。“如果有点大酱，能吃点……”

朝廷大臣用餐的地方也一样，都皱起眉头勉强吃饭，说：“这几顿饭只就着食盐吃，明白了大酱比黄金宝贵。”

都过了两天，去找大酱的人不见回来。不知还没找到大酱，到各村走走看，还是顶不住暴风雪倒下去……

第二天一大早，老郭抱着用棉被包的东西来王室厨房。

他在李旭面前掀开了棉被。是一口黄铜锅。里面煮着什么东西，通过锅盖缝隙还冒出蒸汽，闻闻挺香的，直流口水。

郭仁夑把黄铜锅放在炉火上。

李旭问：“这是什么，闻起来挺香啊。”

“我用速成大酱熬了大葱酱汤。热乎乎的大葱酱汤祛寒，治感冒。听说，国王陛下因感冒受苦，我胆敢把……”

李旭急忙打开锅盖。

突然一股蒸汽腾地冒出来，带着香喷喷的大酱汤味儿。

李旭马上检查食物后，指示先给国王端上去。

他让侍女端着大葱酱汤碗走进国王住的房间，叫了一声。

“陛下。”

没有反应。再叫了一声仍无反应。

李旭顿感恐惧，感冒严重了会丧命的。况且，国王没吃好饭，没有力气顶住感冒，是不是……

李旭一时惊慌，悄悄地拉了一下国王的衣袖。

“别烦我，行不行？”

国王的声音很小，毫无力气。

李旭松了一口气，说：“陛下，请用膳吧。”

“你知道寡人为什么不吃饭，还劝我？你的心我领了，可是没有大酱就别劝寡人吃饭。”

“陛下，有高兴事儿，这里有大葱酱汤……”

李旭还没说完，国王霍地坐起来，不像个卧病床上的人。

“什么，你刚才说什么？大葱酱汤？在哪儿？”

他很兴奋，不顾国王的风度，像小孩儿似的把侍女端着的碗拿过来。

本来，国王从来没有端着碗吃，无论什么情况都只动筷子吃。

国王端着汤碗，吹着一口一口地慢慢喝下去。他灰暗的脸顿时变亮了，眼睛也发光了。

他喝完了汤，不留一滴。李旭很高兴，不禁发出了“啊”一声。

“啊，陛下这下好了。”

一碗大葱酱汤怎么能这样给人注入生气呢，大酱到底是什么？

好像咽了气似的一动不动的国王，怎么能这样生气勃勃……

国王的脸像朝气蓬勃的年轻人红润，额头上的汗珠流到胡须。出出汗，感冒就会好的。

他喝完了一碗大葱酱汤，才显露出尴尬的表情说：“这下活过来了。”就躺在床上昏昏沉沉地睡着了。空腹喝大酱汤，醉人了。太阳升到高高的天空，他一直没有睡醒，到了午饭时间，才醒来了。他环视着大臣们说：“呼吸顺畅，很舒服。这是怎么回事儿，一定是大葱酱汤的造化。”

大臣们听了国王的话，都跪下请安，万分高兴。国王面带笑容，问李旭：“寡人早上喝的大葱酱汤味道很好，还治好了感冒，药效真不错。咳嗽没了，烧也退了，身子很轻松。那个大酱

汤是哪儿来的？去弄大酱的人们回来了吗？”

“还没回来。那个酱汤是这个村子的人郭仁燮熬的。”

“不可思议啊，他能做治病的大酱……”

“臣也不知道详情。郭仁燮带来的，我只是呈上陛下。”

“哦，他是寡人的恩人。你就传郭仁燮。”

不一会儿，郭仁燮来了，国王连声致谢。

“托你带来的大葱酱汤，寡人恢复元气。朕没齿不忘。你的赤城可嘉。你说说，宫廷里的一百多人进村，大酱缸会很快露了底儿，这是显而易见的。是不是你事先特意为寡人留一点大酱，在紧要关头拿出来的？”

“恕小人冒昧，其实不是的。不仅是我家，其它几个家也都为宫廷里的人拿出来了所有大酱。”郭仁燮这样开头，说出了那个大酱的来头。

这个地方的人有一种临时做酱的办法，在雨季酱缸里进了水或野兽把酱缸滚掉的时候用。这就是速成大酱。用大豆做酱饼，快的话四天，最迟也不过五天就能做酱吃。

先把大豆煮熟，然后把它捞出来均匀地铺在炕头上的稻草上面（一定要用稻草）后盖上厚厚的盖子。两三天后（根据温度、湿度和换气程度略有不同），大豆上发霉，沁出粘液，豆粒粘成一团。这时把它放在热炕头或灶头快速烘干，之后用臼或磨子磨

成粉，其上面浇上放食盐的凉开水。这就是速成大酱。

虽然郭仁燮详细说明了速成大酱的做法，国王还是不大相信。

“这么快做的大酱也做出味道？”

“是的。有话说‘儿媳不可从过门第一天就使唤，大酱可以从做酱第一天吃。’”

国王非常满意地笑了。

“说得好。”

“谢陛下。”

他对李旭说：“偏僻山村老百姓做的大葱酱汤使我精神振奋，还治病，万分高兴。我有疑问，我从未听说过大葱酱汤能治感冒，今天却用大葱酱汤治了感冒。这多神奇啊。太医，你们也常用这一疗法吗？医书上写有这一疗法吗？”

李旭坦率地回答说：“臣对那种处方全然不知。”

国王说：“就是嘛。山村农夫知道连太医都不知道的处方。速成大酱和大葱酱汤都是很有价值的宝物。由此可以知道村里有很多宫城里的人不知道的宝物。各位大臣，你们觉得如何？郭仁燮这样的农夫就是才子。”

“陛下英明。”朝臣们连连叩首，表示赞同。

过了几天，郭仁燮带来了新做的大酱。李旭打开盖子给国王看了以后，用侍女拿来的筷子蘸点大酱递给国王。

国王尝了尝之后，满面笑容，再次表示感叹说：“好味道，像蜂蜜一样甜。这样的宝物竟然埋在乡下。真了不起。”

几天后，传来了军人们打退外来侵略者，捍卫国土的好消息。

国王避难回王宫后按照李旭的提议给郭仁燮行赏。他不忘速成大酱，治理国事的时候，多次回忆起郭仁燮，口口声声说老百姓聪明智慧。

偏僻山村的速成大酱，后来还传到宫城。

糯米辣椒酱

朝鲜封建王朝末期，在松岳山脚下住着一个姓金的人。

炎热的三伏天，他家孙媳妇为一件事情伤脑筋。她丈夫的爷爷饭量减少，吃不上一半。

当然，人过了花甲，身体日益衰老，怕冷怕热，食欲减退，可是，孙媳妇觉得自己精诚不够。

有没有法子让他老人家开胃？如果有清爽的叶包泡菜多好。可是现在又不是冬天怎么能……

她这样想着，突然想到了朝鲜人不管肉汤、素菜，都放辣椒，不放辣椒不算好吃的饮食。

叶包泡菜多清爽可口，没有红红的辣椒就吃不出好味道来。能不能把辣椒粉的辣味和独特香气添加到大酱里？

她觉得自己的想法很不错，把大酱和辣椒粉均匀搅拌后递给婆婆尝尝。婆婆说：“这个比大酱好吃的多了，我怎么没想到呢？”

第二天早上，爷爷吃了刚摘来的生菜和放辣椒粉的大酱，歪歪脑袋自言自语道：“真是莫名其妙啊。同样的生菜，同样的小米饭，同样的大酱，只是放了点辣椒粉，味道竟然这么不一样……”

那天，爷爷美美地吃了早饭和午饭。他这样开了胃口，每天去子男山射箭场。

转眼间，夏天退去，五谷丰登的秋天来了。孙媳妇端着饭桌从爷爷的房间里出来，心里沉沉的。爷爷从昨天早上起食欲又减少，吃不下饭。放辣椒粉的大酱，动也没动过。

丈夫的奶奶安慰她说，老人的口味像个害口的女人，很难伺候，别担心。

过年前几天，孙媳妇忙着做晚饭，见到了地板上的水缸，里面熬麦芽糖。她想，如果大酱里放点麦芽粉会怎么样呢？

熬麦芽糖的时候，放入麦芽粉就变甜了，酿酒用的糯米饭的味道也微甜。孙媳妇把自己的想法讲给奶奶。

奶奶说："你还在想啊？别再想了，快要想出病来了。还有，把麦芽粉放进大酱里，没多大用处。有一次，我做酱的时候，把麦芽粉放进大酱里，图的是使大酱微甜。可是没做到。好了，我们家的饭桌不比富豪家饭桌差。"

孙媳妇把米下到锅里后，在灶口前坐下来了。眼前浮现出麦芽和辣椒缠在一起的情景。

大酱里放点麦芽粉是没有用的，那就算了。如果把它撒在米糕上再放点盐，就会又辣又红，看起来挺好，助于开胃口。

那天晚上，她恨不得把自己想的试一试就起来摇醒丈夫。

"你能帮我一下吗？"

"什么事？"

丈夫起初莫名其妙，听了老婆的话深受感动。

夜深人静，她和丈夫关好灶房的门，以防传出声。他们打糕，上面撒麦芽粉再放点盐和辣椒粉后放进石臼里舂，越舂越鲜红，一看就觉得好吃。

"老婆，一看就口水都上来了。这个会成为世上最好吃的菜。"

"但愿这个酱引出爷爷的胃口。"

"一定会的，功夫不负有心人。"

小两口把鲜红的年糕团放入缸里盖上缸盖。

年节早晨，向前辈人拜年后，一家人都围坐在饭桌前。桌上的菜都引人胃口。

爷爷看着菜点点头，突然看到中间的盛在碟子的红红的菜。

"新媳妇儿，我好像第一次看这个菜。"

"老头子，她已经有五个孩子了，还叫新媳妇儿新媳妇儿的，真不知分寸。这是长孙媳妇做的。"

"那我尝尝。"

爷爷用筷子蘸了一点尝了尝。

"哟，又甜又辣，稍咸，有点香。味道真好，我第一次尝

到。怎么，你们看我什么？你们也尝尝。”

爷爷高兴了，全家人都笑着用筷子尝尝那个红红的菜。

爷爷呵呵笑着说：“还要吃几天才能说好坏，但是，这个菜一看就看得顺眼。这么好吃的菜，怎么能只有我们家人吃呢？让全村人都尝尝吧。对啦，这个菜应该有个名称啊。是添加糯米和辣椒面的，叫糯米辣椒酱吧。”

这样，把糯米辣椒酱分给全村家家户户，新年早上他们都吃着新菜，愉快地过节日。

糯米辣椒酱多吃也不吃腻，只要就着糯米辣椒酱吃，什么都好吃。所以只要知道这个味道，到哪里去都忘不了，外地出差都带着。糯米辣椒酱凝聚着朝鲜人民孝敬父母长辈的心情，其味道依然如故，深受人们的青睐。

猪血灌肠的故事

从前有一个村子里住着叫世勋的小伙子，与母亲相依为命。他家里很穷，给一个村子的权地主家扛长工。

转眼已到了世勋谈婚论嫁的年纪了。他给别人扛长工，受人欺负，但为人诚实厚道，做事麻利，有一个家来提亲。

世勋的妈妈对儿子的婚事很担心。家徒四壁，用什么办婚事呢。她一直想着这件事，晚上也没睡好。

有一天，地主叫来世勋把被其他猪崽乱踩得快要死去的猪崽扔掉。他很忌讳没过几天就是新年，新年伊始在家里出尸首是不吉利的。

世勋不忍心把它扔掉就带到家里来。妈妈听了其原委后，把猪崽抱到炕头上。

第二天起，世勋妈妈弄来桔梗根和甘草熬汤给猪崽吃，用礤床儿切萝卜丝儿把萝卜汁儿一勺一勺地喂它。没过几天，小猪不咳嗽，食欲也好转了。小猪一天一天地长膘，过了三个月后，长得母猪那么大，世勋和他妈妈看在眼里乐在心上。

小猪崽子快快长大啊，我们世勋的喜桌需要你。这么大的福怎么摊到我们家来了？

那年秋天，世勋的婚事前几天，世勋和妈妈很满意地看着小猪贪婪地吃着食，权地主进来，冷冷地说："你们家把我们家的小猪崽子带来当成自己的，是真的吗？"

妈妈听了权地主的话，张口结舌，说不出话来。

"你说什么话呀，那个小猪崽原是快病死，你让世勋拿去扔掉的。我们把它带到家里好不容易救活的。到现在你这么说……"

"什么，我什么时候说把活的猪崽子扔掉，你胡说。"

权地主抖动着两腮，狠狠地说。

"别嘀嘀咕咕的，明天早上把它送回我家。后天是我女儿结婚，我正担心没能找一头又大又肥的猪。"

"老爷，请您开开恩吧。我儿子也是后天结婚，如果你夺走了，我们怎么办？我们家只有这一头猪，没有了它，我们怎么办喜宴，今后我们怎么活呀？"

妈妈跪在权地主的脚下苦苦哀求。旁边的世勋攥紧拳头，好像狠狠地打几下似的。

权地主看了世勋咄咄逼人的样子和妈妈的求情，稍微软下来，说："你们既然这样，这么着吧。宰猪后，猪头和猪下水你们用，其他呢，送给我们。这样够养猪钱吧。要是别人，会拿走整头猪的。世勋结婚，怎么能说不知道呢，况且我们住在一个村子里。不是吗？"

权地主好像大发善心似的说着，狡黠地一笑。世勋妈妈只看着冷冷地走出家门的地主，哑口无言。

"我要把那头猪扔进河里。"

世勋好像惹什么事儿似的攥紧拳头去猪圈。

"孩子，你想干什么。你这样，对我们毫无用处。反正我们给权地主扛长工啊。"

于是，世勋一家精诚饲养猪，却只剩下了猪头和猪下水。

世勋看着清洗猪肠子的妈妈，说："妈妈你也是的，洗净那么点猪肠子干什么用啊？"

"我想用猪肠子做猪血灌肠。"

"猪血灌肠？"

妈妈看着深感疑惑的世勋说："从前有个猎人在山里猎到了一只狗熊，可没有锅煮着吃。生火可以烤肉吃，但没法煮大米。他想来想去，把狗熊的肠子洗干净，把肉切成丝儿，把肉丝和血放进里面烤着吃，别有风味。从此以后，那个猎人没有扔掉野兽的肠子都做血灌肠吃了。"

世勋津津有味地听着妈妈的话，把膝盖一拍。

"那么说，妈妈你也用猪肠子做猪血灌肠吧。"

他帮妈妈洗一洗猪肠子，切干菜。把煮熟的猪血灌肠从锅里捞出来放在木盆里，真是多得多。

办喜事那天早晨，村里人来世勋家送礼，表示祝贺。

他们看到喜桌上的猪血灌肠和放在他们前面的猪血灌肠汤，目光一闪。

“在喜桌上摆上猪血灌肠，像样子了。长长的猪血灌肠寓意他们小两口子多生儿女，幸福生活，长命百岁。”

村里的尊长捋胡子高兴地说。

那天，世勋家向亲家和未能来参加婚礼的村里人送去了猪血灌肠。从此以后，这个村子的人办喜宴总要做猪血灌肠，把它摆在喜桌上，还送给亲家。这样，朝鲜人办喜事，猪血灌肠是必不可少的，成了一种惯例。

猪血灌肠与欧洲国家的香肠不同，材料是动物的血、蔬菜和肉，味道独特，营养丰富。

芫荽泡菜

朝鲜封建王朝中叶，黄海道平山的一个村子里有一个小伙子叫九石。他是一个种庄稼的，身材伟岸，长得很帅，非常勤勉，心地善良，很多人都想把他做女婿。后来，他娶了自己村里的一个姑娘。

九石还有一个长处，那就是他一向锐意进取，对新事物很敏感。

娶媳妇过了两年，他要举办成家后第一个喜事，那就是他妹妹的婚礼。

他们兄妹小时候失去父母，相依为命，所以，妹妹的婚事是九石代替父母做的重大事项。

九石跟妹妹一起辛勤劳作养家糊口的往事就像走马灯似的浮现在眼前。

这几年不知吃了多少苦。

因此，九石对妹妹的婚事费了不少心。哪家小伙子求婚，他就亲自到哪家了解家境和人品。

可是，他没有一个小伙子看上眼。

家境好，小伙子有缺点；小伙子好，家境不算好。他一连拒

绝了好几个小伙子，有些人非难九石说，如果门槛那么高，他妹妹会一辈子在家里当老姑娘。可是，九石听到那些话从不气馁，反而决心一定要找一个真正的男人做妹夫。

他想象中的真正的男人是眼光正确的人。

九石想，人只有正确理解世道，黑白分明，持身严正，才能走好人生道路，一生无悔。

他像老人那样有心计，是因为他早年吃了很多苦，年小就懂事了。

父母遗留下来的财产只有一座草房和几块小地。九石一心想必须养活年幼的妹妹，辛勤种田，手指尖都磨破了，如今终于攒了点财产。

村里人都说九石是白手起家的典范。在吃苦耐劳的日子里九石领略到一个道理：人只有眼光正确，即使被关在孤岛里也能活下去。

终于有一天，九石看上了一个小伙子。

这一年正月初的一天，邻居老大娘带着松都（开城）小伙子来找九石。

这个小伙子有一双炯炯有神的眼睛，一开始就让九石喜欢。

小伙子说，如果是把公婆当作自己的亲生父母孝顺的姑娘，他就不管她长相和财产如何就娶她。

小伙子的话让九石深受感动。

其实，九石有一个悲哀：他很想孝敬父母，可是双亲都不在人世。

不看长相和财产，找一个能够孝顺父母的姑娘，这样的男人可谓是眼光正确的人。

只有孝敬父母的人，才能为国尽忠。

九石决定把妹妹嫁给松都小伙子，跟他约好过了春荒就给他们办婚礼。

光阴似箭，转眼间到了那天。

日上三竿时分，松都小伙子骑着驴进了村子，他后边有一个花轿，那是新娘要乘坐的。

在新娘家办婚礼第二天，九石跟着新郎新娘去了松都。两天后才到了松都云川洞的新郎家。随后，开始了新郎家的婚礼。

宴席上有很多九石第一次看到的饮食。

琼团、油蜜果、粘米糖糕、米粒漂动的开城蜜糯汤等自古被誉为松都特菜的饮食摆在宴席上，而且，每道菜都别有味道。其中有捣芫荽做的蘸料。

九石小心翼翼地用筷子把芫荽叶片拿到嘴里嚼一嚼，不合胃口的香味让他不知不觉地攒眉苦脸。

新郎的姑母笑着说：“外地人头一次吃芫荽都像你这样攒眉

苦脸的，可是，吃着吃着都喜欢上它。芫荽是一种好菜。对食积、霍乱（食物中毒）很有疗效，也可以治愈麻疹。听传说，我们的祖先从很久以前就栽培芫荽，旧称胡荽。我们松都人多吃芫荽也有缘故。高丽时期松都成了国都后人口剧增，也许因为这个原因，很多人患胃肠病，而芫荽对这种病疗效显著。为了让人们经常吃芫荽，医生们做了芫荽蘸料。从那以后，芫荽离不开我们松都人的生活。”

听了这番话后，九石觉得芫荽特别香。他很想把芫荽带回家去栽培。

九石要求芫荽种子，新郎的姑母欣然答应。婚礼结束后，九石带着芫荽种子踏上归途。一百多里的归途他几乎都跑着来。回家后，他跟妻子一起种了芫荽。

一个月后，芫荽长了一拃高，九石让妻子用它做蘸料。

说也奇怪，他妻子竟然像松都人吃芫荽蘸料吃得挺香。从此，九石家每天每顿都有芫荽蘸料了。

夏天过去了，已经到了秋天。九石上山打柴回来，只见妻子坐在阶沿上拾掇一篮子芫荽。

“这么多芫荽我们怎么吃好呢？”九石说。

“干野菜那样把它晒干了再做饭菜。”

“使不得，我在松都也没听说过那种作法。”

九石心想：“用芫荽做泡菜可不可以？当然我在松都没听说过那种话，可是，用芫荽做泡菜也不是不行的。”

他对妻子说：“我看用芫荽做泡菜吃更好啊。野菜也做泡菜嘛。怎么样？”

“对了，我一个娘儿的怎么没想到泡菜呢？”

几天后，九石家的饭桌上有了芫荽泡菜。第一次看到的芫荽泡菜，幽香四溢，实在让人开胃。

尝尝味道，酸溜溜的泡菜和芫荽的香味相映成趣，别有味道。

他们两口儿狼吞虎咽地吃光了一碗饭。从此，他们每顿饭都吃芫荽泡菜。

转眼过了两个多月，有一天夜晚，刚要上床睡觉，妻子突然抓着九石的手拉到自己的肚子上。

九石莫名其妙，问她怎么回事?

妻子说：“你不觉得我的肚子有什么特别的？”

“没有什么特别的。”

“你怎么这么迟钝呢？”

“什么意思？”

“其实，我肚子里有孩子了。”

“真的吗？”九石大喊一声，踹开被子坐起来。

妻子大惊小怪，对他说："你小声点儿，这么大喊大叫，全村人都听得到。"

"听了又怎样？"

妻子把自己的脸贴在九石的膝盖上，小声说："夫君，谢谢你！"

"谢我干嘛？"

"是你让我怀孕的。"

"夫妻行房，不就怀孕吗？"

妻子摇头说："现在不用再瞒你了。其实我的身体并不是跟夫君同房就能怀孕的。我小时候患了肠胃病，身体里寒气严重，有了胎儿，不久后都流产。我很担心被你遗弃，心事重重，坐立不安。后来，夫君拿来芫荽种子，说芫荽对胃肠病很有疗效，我就太高兴了。"

九石愣愣地看了看妻子，难以相信自己这么不了解妻子。难道妻子以前的病情有那么严重吗？

"也许是因为芫荽对我的病有疗效，我头一次吃芫荽蘸料就很好吃。我每天吃芫荽蘸料，胃肠逐渐舒服了，感觉到身体暖乎乎的。后来，我长期吃了芫荽泡菜，这次怀孕并没有流产，肚子里的孩子有动态。"

九石听了，确实觉得妻子的身体肥了点。

"所以我向夫君道谢。"

九石拥抱妻子，摇着头说："你不用谢我，其实我一直不知道你的病情那么严重，我真笨。"

"不，如果夫君不是眼光正确的人，我的病是不会好的。你只要看到了一个好东西，就想把它带到家乡来普及。像你这样的人，才能为家里人做贡献，为村里人做贡献，也为国家做贡献。"

九石深受感动，说："谢谢你。"

"夫君。"

第二年春天，他们夫妻采集饱满的芫荽种子，分给全村人，还教他们用芫荽做泡菜的方法。

从此，村里人吃着既好吃又有药效的芫荽泡菜，异口同声地称赞说，只有进取心强，对新事物敏感的九石才能做到这样的好事。

从那以后，芫荽栽培法普及到黄海道各地，用芫荽做泡菜吃的风俗流传后世。

朝鲜饮食由来

编辑：尹英日 朴成日
翻译：韩英秀
出版：朝鲜民主主义人民共和国
外文出版社
发行：2026年4月

ㄱ-260880488842

E-mail: flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp

朝鲜饮食

由来

ISBN 978-9946-0-2862-0